

Hammer empfiehl



Rezept für einen klassischen Osterzopf mit Rosinen

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Mehl
- 25 g Hefe
- 60 g Zucker
- 75 g Butter
- 150 ml Milch
- 3 Eier
- 25 ml Rum
- ½ TL Salz
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 50 g Rosinen
- 1 Pck. Vanillezucker
- Hagelzucker
- Wasser

Zubereitung:

1. Rosinen in Rum einlegen, beiseite stellen. Hefe, lauwarme Milch, 2 Eidotter, Salz und Zucker vermengen, Mehl hinzugeben, zu einem homogenen Teig verkneten, abdecken und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. In der Zwischenzeit Vanilleschote halbieren, Mark mit einem Messer entfernen, Zitronenschale abreiben, Butter zerlassen, alles zusammen mit den eingelegten Rosinen zum Teig geben, verkneten. Teig erneut 15 Minuten gehen lassen.

3. Teig in drei gleichgroße Stücke teilen und einen Zopf daraus flechten. Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und noch mal 10 Minuten gehen lassen.

4. In der Zwischenzeit Eidotter mit Vanillezucker und etwas Wasser vermengen, Hefezopf damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Fertigen Hefezopf aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

